

Alimentos que contienen Isoniacida y Tiramina

La Isoniacida puede interactuar con los alimentos que contienen tiramina, y en raros casos causa una reacción que puede confundirse con una respuesta alérgica, y causar temor al cliente. Esto es porque el INH es un inhibidor leve MAO.

Una reacción de tiramina puede incluir: enrojecimiento, taquicardia, escalofríos, dolor de cabeza, náusea, vómito, diarrea, sensación de ardor, sudoración o dificultad para respirar. Un cliente debe ser notificado de esta potencial de interacción de alimentos y ser avisado de comer estos alimentos con precaución, en pequeñas cantidades. Si se encuentra que un alimento en particular causa un problema, debe tomarse el INH 1 hora antes o 2 horas después de comer el alimento o evitarlo completamente.

Coma los siguientes alimentos que contienen tiramina con precaución:

- quesos, incluyendo americano, azul, boursault, brick, brie, camembert, cheddar, emmenthal, gruyere, mozzarella, parmesano, romano, roquefort, stilton y suizo;
- crema agria y yogurt;
- Hígado de res o pollo, pescado, carnes preparadas con ablandador de carne, mortadela, pepperoni, salami, salchichón, carne de animales silvestres, extractos de carne, caviar, pescado seco, arenque, pasta de camarón y atún;
- aguacate, bananos, higos, pasas y sauerkraut (repollo en vinagre);
- salsa de soya, sopa de miso, cuajada de soya, frijoles fava;
- extractos de levadura;
- ginseng;
- chocolate;
- cafeína (café, té, bebidas de cola, etc.); y
- cerveza (alcohólica y no-alcohólica), vino tinto (especialmente Chianti), jerez, vermut y otros licores destilados.